

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 12/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Recipiente GN 1/9 Policarbonato Transparente 176x108x65 mm

Informacoes do Produto

SKU:	DBM92CW-135	Modelo:	92CW-135
Marca:	Cambro	EAN:	099511325535

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	92CW-135
EAN	099511325535

Descricao Resumida

Recipiente GN 1/9 em polycarbonato transparente, ideal para armazenamento e exposição de alimentos. Dimensões 176x108x65 mm. Robusto, higiénico e empilhável.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm GN 1/9, fabricado em polycarbonato transparente, é uma solução robusta e higiénica para armazenamento e exposição de alimentos em cozinhas profissionais. Com dimensões de 176x108x65 mm, otimiza o espaço e permite uma gestão eficiente de ingredientes e preparações.

Características Técnicas

Formato GN	GN 1/9
Dimensões (C x L x A)	176 x 108 x 65 mm
Material	Polycarbonato
Cor	Transparente

Aplicações Profissionais

Este recipiente GN 1/9 é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares e hotéis. É ideal para a organização de pequenas porções de ingredientes, molhos, guarnições ou condimentos em bancadas de preparação, frigoríficos ou buffets de saladas. A sua transparência facilita a identificação rápida do conteúdo, sendo perfeito para cozinhas com elevado volume de trabalho, snack-bares, hamburgarias e roulotes.

Recipiente GN 1/9 — Principais Vantagens

- Visibilidade Superior:** O material transparente permite identificar rapidamente o conteúdo, otimizando a gestão de stock e reduzindo o tempo de procura.
- Durabilidade Elevada:** Fabricado em polycarbonato, oferece excelente resistência a impactos e quebras, garantindo uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo.
- Higiene e Segurança Alimentar:** Superfície lisa e não porosa, fácil de limpar e desinfetar, contribuindo para a manutenção dos mais altos padrões de higiene.
- Versatilidade Térmica:** Adequado para refrigeração e armazenamento em ambientes quentes, adaptando-se a diversas necessidades de conservação de alimentos.

- **Otimização de Espaço:** O formato Gastronorm padronizado permite o empilhamento e a integração perfeita em sistemas de armazenamento e transporte existentes.

Este recipiente é adequado para uso em máquinas de lavar loiça industriais?

Sim, o polycarbonato é um material resistente e seguro para lavagem em máquinas de lavar loiça profissionais, facilitando a manutenção da higiene.

Qual a principal vantagem do polycarbonato face a outros materiais?

O polycarbonato destaca-se pela sua elevada transparência, que permite uma excelente visibilidade do conteúdo, e pela sua resistência superior a impactos, tornando-o ideal para ambientes de cozinha exigentes.

Para que tipo de alimentos é mais indicado o formato GN 1/9?

O formato GN 1/9 é ideal para pequenas porções de ingredientes, como especiarias, ervas aromáticas, molhos, condimentos, guarnições ou pequenas quantidades de produtos que necessitam de ser mantidos separados e organizados.

Este recipiente pode ser utilizado em buffets quentes ou frios?

Sim, o polycarbonato é adequado para manter alimentos em buffets, tanto refrigerados como em banho-maria (aquecimento suave), sem comprometer a integridade do recipiente ou dos alimentos.

É possível empilhar vários recipientes deste tipo?

Sim, os recipientes Gastronorm são desenhados para serem empilháveis, permitindo uma otimização significativa do espaço de armazenamento em cozinhas e áreas de serviço.